Schoko-Haselnuss-Creme

Aufstriche & Eingemachtes · ca. 2 Gläser · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 15 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 100 g Zucker
- 150 g geröstete, enthäutete Haselnüsse
- 100 g Zartbitterschokolade (50–60 %), in Stücken
- 20 g Kakaopulver
- 100 g Milch
- 40 g neutrales Öl
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Zucker **10 Sek./Stufe 10** zu Puderzucker mahlen.
2. Haselnüsse zugeben und **1 Min./Stufe 10** mahlen. Nach unten schieben und nochmals **1 Min./Stufe 10**, bis eine feine, leicht ölige Masse entsteht.
3. Schokolade zugeben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
4. Kakao, Milch, Öl und Salz zugeben und **4 Min./50°C/Stufe 4** cremig rühren.
5. In saubere Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

> **Tipp:** Wegen der Milch im Kühlschrank lagern und innerhalb von 2 Wochen verbrauchen. Vor dem Essen 20 Min. bei Zimmertemperatur weich werden lassen.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/